

METODO CLASSICO

LA NOSTRA ESPRESSIONE STILISTICA VISTA DA UN'ALTRA PROSPETTIVA

Periodo normale di vendemmia: seconda/terza settimana di Agosto

Vinificazione: 14 giorni circa a 18°C in tini in inox. La presa di spuma avviene in bottiglia a 12°C secondo il metodo classico

Affinamento sui lieviti: minimo 12 mesi

Caratteristiche:

- colore paglierino appena accennato
- perlage fine e persistente
- bouquet di delicati sentori di crosta di pane, agrumi canditi, miele e nocciole tostate
- in bocca tutti gli elementi si combinano donando un'unica espressione di piacevolezza e complessità
- vino molto elegante, equilibrato e delicatamente sapido

Servire a: 6°/8°C

Abbinamenti: perfetto per ogni occasione. Si abbina molto bene agli aperitivi, agli antipasti, ai primi piatti leggeri ed ai secondi di pesce.

Confezioni e formati

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 Lt

CANTINE ASCHERI GIACOMO
Via G. Piumati, 23 – 12042 Bra (Cn) • Ph + 39.0172.412394 • Fax + 39.0172.432021
ascheri@ascherivini.it • www.ascherivini.it